2	At.	Stickstoff	177,036	7,816
18	»	Kohlenstoff	1375,866	60,742
10	»	Wasserstoff	112,316	4,959
6	»	Sauerstoff	600,000	26,483
			2265,218	100

Ueber die Zusammensetzung des Zimmtöls;

von

Dumas und *Peligot*.

In der Sitzung der Pariser Akademie vom 11ten August (le tems vom 13. Aug.) wurden von Dumas und Peligot die Resultate einer Arbeit über das Zimmtöl mitgetheilt, welche sehr interessante Thatsachen geliefert hat.

Das Zimmtöl ist gelb, schwerer als Wasser und kocht über 250°, es verbindet sich Atom für Atom mit Salpetersäure und Chlorwasserstoffsäure und scheint gegen diese die Rolle einer Basis zu spielen, es verbindet sich übrigens auch in einem bestimmten Verhältnis mit Ammoniak; durch Oxydation in Sauerstoffgas oder in der Luft verwandelt es sich in eine neue krystallinische Säure, welche sie Zimmtsäure nennen. Behandelt man es mit Salpetersäure in der Wärme, so wird es in Bittermandelöl verwandelt, welches selbst wieder in Benzoesäure übergeht. Mit chlorigsaurem Kalk bildet es benzoesauren Kalk, und mit Kalihydrat verwandelt es sich in Zimmtsäure unter Entwickelung von Wasserstoffgas.

Dieses Oel scheint die Wasserstoffverbindung eines dem Benzoyl ähnlichen Radikals zu seyn; die genannten beiden Chemiker nennen es Cinnamyl, aber dieses Radikal besitzt nur eine geringe Beständigkeit und verwandelt sich sehr leicht in Benzoyl.

Die Formel des Zimmtöls ist $C_{18} H_{16} O_2$; die der Zimmtsäure ist $C_{18} H_{16} O_4$. Daraus geht hervor, dafs die letztere durch bloſse Sauerstoffaufnahme aus dem Oel entsteht, sie ist in allen ihren Beziehungen der Benzoesäure sehr ähnlich, bei ihrer Verwandlung in letztere durch chlorigsauren Kalk und Salpetersäure wird neben der Benzoesäure Ameisensäure gebildet.

Die Wirkung des Chlors auf das Zimmtöl ist zusammengesetzter.

Endlich haben die Obigen die Hippursäure *) analysirt, welche in ihrer Zusammensetzung der Zimmtsäure ähnlich ist.

Beobachtungen über die Zusammensetzung der fetten Körper;

von

M. L. R. Le Canu.

Man nimmt allgemein an, die meisten fetten Körper thierischen oder vegetabilischen Ursprungs, als: Fett, Hammelstalg, Olivenöl etc., hätten im Wesentlichen einerlei chemische Zusammensetzung, und seyen untereinander nur durch den gröſseren oder geringeren Gehalt an fester Materie verschieden. Wenn man jedoch diese Substanzen vergleichungs-

*) In Beziehung auf die Analyse der Hippursäure bemerke ich auf den Wunsch von Prof. Liebig, dafs mir seine neue Analyse der nämlichen Säure den 5ten August zugekommen ist. Das Resultat der Zerlegung der Herren Dumas und Peligot ist uns bis diesen Augenblick (den 18. Aug.) noch unbekannt.

Geiger.